

65

BS-65E

magleprof

CONTENITORE CALDO
FRY DUMP
FRITTENWANNE
SILO A FRITES
CONTENEDOR CALIENTE

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore.

Modello - Contenitore caldo, per uso professionale. Vasca con falsofondo forato.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



BS-65E

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 1mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back.

Model - Professional Electric Chip Dump. Perforated false bottom tank.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

Fittings - Appliance is supplied with adjustable feet.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 1 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung.

Modell - Frittenwanne, für den professionellen Gebrauch. Becken mit gelochtem Doppelboden.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 1 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur.

Modèle - Silo a frites, à usage professionnel. Cuve à faux-fond percé.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Pieds réglables en hauteur.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 1 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior.

Modelo - Contenedor caliente, para uso profesional. Cuba con fondo falso agujereado.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

Dotaciones - Patas regulables en altura.

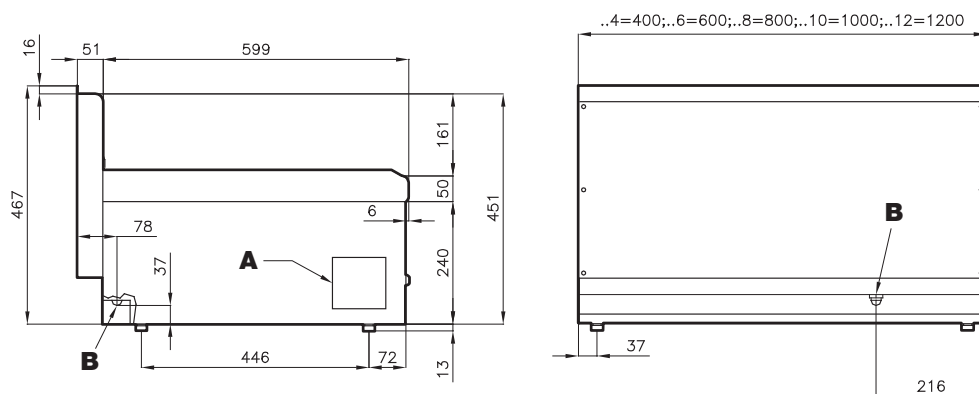
65

mangleprof

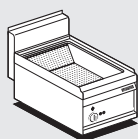
CONTENITORE CALDO
FRY DUMP
FRITTENWANNE
SILO A FRITES
CONTENEDOR CALIENTE

BS-65E

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



BS-4EM

Modelli Models Modele Modelos Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Vasca e capacità Tank and capacity Becke und Kapazität Cuve et capacité Cuba y capacidad	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puisissance totale Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	cm	kW	V~ • Hz	kg/m³
BS-4EM	40x65x29h	30,5x51x16,5	⚡ 0,82	230V~ • 50/60	21,5 / 0,180

BUY LOTUS
BUY ITALY

La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without
previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se réserve le droit
d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de
introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento



ITALIAN CULINARY ART

LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it